ÊLE VEIO CORRENDO QUANDO OUVIU:

Hoje tem Bôlo!

Sim... não é preciso mais nada! Basta gritar essa frase e, na voz do bôlo, os garotos virão correndo para o lanche. Faça, hoje e todos os dias, bolos gostosos, econômicos e fáceis... Êste, por exemplo. É uma perfeita e deliciosa receita Royal. E para garantia de sucesso, empregue nele o Fermento Royal — o seguro dos ingredientes, a garantia das receitas. Êste bôlo é uma delícia!

CLÁSSICO BÔLO AMARELO

1/2 xícara manteiga ou outra gordura
1 1/3 xícaras açúcar
1 colher (chá) essência
3 ovos
1 1/2 xícaras farinha
1/2 xícara de araruta
1 colher (sopa) Royal
1 colher (chá) sal
1/2 xícara leite

Faça um creme com a gordura e o açúcar. Peneire junto os ingredientes secos, fazendo esta operação 3 vêzes seguidas. Adicione êstes ingredientes ao creme acima. Junte, então, os ovos e acrescente aos poucos o leite e a essência. Coloque em fôrmas de aproximadamente 20 cms. de comprimento e leve ao forno com a temperatura de 190ºC, durante 25 a 30 minutos. Dê, então, o retoque final, espalhando o recheio abaixo entre as duas camadas, dos lados e por cima. Complete a decoração com chocolate derretido, fazendo círculos na parte superior do bôlo, conforme a gravura.

RECEITA DO RECHEIO:

Junte 1/4 de uma colher (sopa) de sal a 3 claras de ovo e 3/4 de xícara de açúcar. Ferva em banho-maria, mexendo sempre com o batedor, durante 7 minutos ou até que o recheio esteja pronto.

Esta receita encontra-se no nosso Livro de Receitas, à página 19.





GRÁTIS!

Se deseja receber o Livro de Receitas Royal, escreva para a Caixa Postal 3215 – Departamento C-4000 - Rio de Janeiro.

PRODUTO DA STANDARD BRANDS OF BRAZIL, INC. — RIO DE JANEIRO